



Pievasciata Pinot Nero 2024

Toscana IGT

Importation privée

Nichés dans les collines du Chianti Classico, à 10 minutes de Sienne, nos vignobles de 105 hectares ont été plantés en sélectionnant la meilleure zone pour chacun de nos cépages en culture. Sous la direction du réputé oenologue Alessandro Cellai, ce domaine se démarque autant par la qualité des vins produits que pour ses rapports qualité/prix exceptionnels.

Région: Toscane

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Fermentation alcoolique en grand fût chêne durant 7 jours sous température contrôlée. Fermentation malolactique en fûts de chêne de 2^{ème} et 3^{ème} passage. Vieillessement en barriques durant 6 à 8 mois.

Dégustation : Robe rouge rubis intense avec des notes de fraises des bois, cassis et grenade. Bouche très fraîche et en équilibre avec une finale de fruits rouges rafraîchissante. Un vin de soif idéal servi à 16°C.

Code SAQ : 15193386

Prix : 27,50\$

Prix Licencié : 23,65\$

UVC : 12

